

VALOR DIFERENCIAL



AL·LERGÒGENS



1	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 791,82 Prot 39,71g Ca 209,70mg Fe 9,90mg HdC 100,96g LIP 25,99g
	Lentilles amb verdures de temporada	
	Truita de creïlla amb formatge fresc	
	Fruita	
	Carabasseta a la planxa	
	Peix blau /Fruita	

2	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 769,01 Prot 34,38g Ca 242,08mg Fe 7,33mg HdC 112,29g LIP 20,58g
	Macarrons integrals a la italiana (tomaca, formatge)	
	Lluç a la marinera	
	Fruita	
	Gaspatxo	
	Carn d'au /Fruita	

3	Ensalada fresca ecològica	Kcal 663,95 Prot 50,79g Ca 166,29mg Fe 8,44mg HdC 87,68g LIP 30,25g
	Sopa de putxero amb verdures ECO	
	Pollastre al forn amb pebrots rostits	
	Fruita	
	Bajoqueta saltejada	
	Remenat de verdures /Fruita	

4	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 663,92 Prot 27,72g Ca 224,52mg Fe 3,11mg HdC 46,08g LIP 40,60g
	Arròs brut	
	Salmó al forn amb carlota vichy	
	Iogurt	
	Amanida completa	
	Carn magra de porc /Fruita	

5	Ensalada fresca ecològica	Kcal 953,65 Prot 35,51g Ca 372,62mg Fe 9,15mg HdC 139,34g LIP 28,21g
	Curri de verdures i cigrons	
	Pizza margarida	
	Fruita ECO	
	Creïlles cuites	
	Peix al papillote /Fruita	

8	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 793,94 Prot 31,71g Ca 225,21mg Fe 5,60mg HdC 118,89g LIP 39,89g
	Ensalada de pasta tricolor (vegetals i formatge fresc)	
	Abadejo a la biscaina	
	Fruita	
	Xips de moniato al forn	
	Peix blanc /Fruita	

9	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 938,61 Prot 32,40g Ca 142,15mg Fe 5,39mg HdC 109,76g LIP 24,54g
	Sopa d'au	
	Ragout de gall d'indi amb cous cous	
	Fruita	
	Quinoa amb espècies	
	Carn roja magra /Fruita	

10	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 975,96 Prot 34,04g Ca 160,41mg Fe 9,83mg HdC 99,75g LIP 45,79g
	Lentilles a l'hortolana	
	Truita francesa amb pernill serrà (infantil: pernill cuit)	
	Fruita ECO	
	Tosta d'hummus	
	Truita de verdura /Fruita	

11	Ensalada fresca ecològica	Kcal 975,97 Prot 38,12g Ca 294,53mg Fe 6,04mg HdC 114,56g LIP 40,74g
	Arròs a la cubana (tomaca i ou)	
	Fingers de peix amb saltat de verdures	
	Iogurt	
	Amanida completa	
	Peix a la llima /Fruita	

12	Ensalada fresca ecològica	Kcal 979,31 Prot 40,75g Ca 207,72mg Fe 8,70mg HdC 89,98g LIP 29,11g
	Fesols amb verdures ecològiques - P/ECO	
	Pit de pollastre a la planxa amb creïlles	
	Fruita	
	Gaspatxo	
	Carn blanca /Fruita	

15	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 801,44 Prot 33,85g Ca 206,12mg Fe 5,45mg HdC 125,94g LIP 35,28g
	Conxes amb bolonyesa vegetal	
	Lluç a la provençal amb bròquil	
	Fruita	
	Panolla amb sal	
	Carn d'au /Fruita	

16	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 823,23 Prot 48,60g Ca 147,95mg Fe 7,29mg HdC 88,10g LIP 38,06g
	Sopa d'olla	
	Aletes de pollastre amb allada amb creïlles	
	Fruita	
	Xips de moniato al forn	
	Pizza casolana de verdures fresques de	

17	Ensalada de verdures de temporada	Kcal 889,61 Prot 52,62g Ca 544,99mg Fe 8,09mg HdC 126,49g LIP 40,25g
	Fideua de peix i marisc	
	Truita de formatge amb tomaca	
	Fruita ECO	
	Graellada de verdures	
	Peix a la llima /Fruita	

18	Ensalada fresca ecològica	Kcal 745,29 Prot 35,64g Ca 126,63mg Fe 7,24mg HdC 99,20g LIP 28,14g
	Crema de lentilles roges amb poma rostida	
	Goulash de magre amb blat tendre	
	Fruita	
	Torrada d'encisam amb alvocat	
	Ous al plat /Fruita	

19	Menú FI de curs	Kcal
	Menú FI de curs	Prot
	Menú FI de curs	Ca
	Menú FI de curs	Fe
	Menú FI de curs	HdC
	Menú FI de curs	LIP

22	Entrante	Kcal
	Entrante	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

23	Entrante	Kcal
	Entrante	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

24	Entrante	Kcal
	Entrante	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

25	Entrante	Kcal
	Entrante	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

26	Entrante	Kcal
	Entrante	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

29	Entrant	Kcal
	Entrant	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

30	Entrant	Kcal
	Entrant	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

31	Entrant	Kcal
	Entrant	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

32	Entrant	Kcal
	Entrant	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

33	Entrant	Kcal
	Entrant	Prot
	Primer	Ca
	Primer	Fe
	Segon	HdC
	Segon	LIP
	Prostri	
	Prostri	
	Sopar	
	Sopar	

JUNIO 2026 MENÚ BASAL

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón, Melón, Nectarina, Sandía, Plátano y Piña

VALOR DIFERENCIAL

ALÉRGENOS

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
 T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
 colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiaquía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

1	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 791,82 Prot 39,71g Ca 209,70mg Fe 9,90mg HdC 100,96g LIP 25,99g
Entrante	Lentejas con verduras de temporada	
Primero	Tortilla de patata con queso fresco	
Segundo	Fruta	
Postre	Calabacín a la plancha	
Cena	Pescado azul /Fruta	

2	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 779,01 Prot 34,38g Ca 242,08mg Fe 7,33mg HdC 112,29g LIP 20,58g
Entrante	Macarrones integrales a la italiana (tomate, queso)	
Primero	Merluza a la marinera	
Segundo	Fruta	
Postre	Gazpacho	
Cena	Carne de ave /Fruta	

3	Ensalada fresca ecológica	Kcal 663,95 Prot 50,79g Ca 166,29mg Fe 8,44mg HdC 87,68g LIP 30,25g
Entrante	Sopa de cocido con verduras ECO	
Primero	Pollo al horno con asadillo de pimientos	
Segundo	Fruta	
Postre	Judías verdes salteadas	
Cena	Revuelto de verduras /Fruta	

4	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 663,92 Prot 27,72g Ca 224,52mg Fe 3,11mg HdC 46,08g LIP 40,60g
Entrante	Arroz brut	
Primero	Salmón al horno con zanahoria vichy	
Segundo	Yogur	
Postre	Ensalada completa	
Cena	Carne magra de cerdo /Fruta	

5	Ensalada fresca ecológica	Kcal 953,65 Prot 35,51g Ca 372,62mg Fe 9,15mg HdC 139,34g LIP 28,21g
Entrante	Curry de garbanzos y verduras	
Primero	Pizza margarita	
Segundo	Fruta ECO	
Postre	Patatas cocidas	
Cena	Pescado al papillote /Fruta	

8	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 793,94 Prot 31,71g Ca 225,21mg Fe 5,60mg HdC 118,89g LIP 39,89g
Entrante	Ensalada de pasta tricolor (vegetales y queso fresco)	
Primero	Abadejo a la vizcaína	
Segundo	Fruta	
Postre	Chips de boniato al horno	
Cena	Pescado blanco /Fruta	

9	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 665,61 Prot 32,40g Ca 142,15mg Fe 5,39mg HdC 109,76g LIP 24,54g
Entrante	Sopa de ave	
Primero	Ragout de pavo con cous cous	
Segundo	Fruta	
Postre	Quinoa con especias	
Cena	Carne roja magra /Fruta	

10	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 975,96 Prot 34,04g Ca 160,41mg Fe 9,83mg HdC 99,75g LIP 45,79g
Entrante	Lentejas a la hortelana	
Primero	Tortilla francesa con jamón serrano (infantil: jamón cocido)	
Segundo	Fruta ECO	
Postre	Tosta de hummus	
Cena	Tortilla de verdura /Fruta	

11	Ensalada fresca ecológica	Kcal 975,97 Prot 38,12g Ca 294,53mg Fe 6,04mg HdC 114,56g LIP 40,74g
Entrante	Arroz a la cubana (tomate y huevo)	
Primero	Fingers de pescado con salteado de verduras	
Segundo	Yogur	
Postre	Ensalada completa	
Cena	Pescado al limón /Fruta	

12	Ensalada fresca ecológica	Kcal 779,31 Prot 40,75g Ca 207,72mg Fe 8,70mg HdC 89,98g LIP 29,11g
Entrante	Alubias blancas con verduras - P/ECO	
Primero	Pechuga de pollo a la plancha con patatas	
Segundo	Fruta	
Postre	Gazpacho	
Cena	Carne blanca /Fruta	

15	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 801,44 Prot 33,85g Ca 206,12mg Fe 5,45mg HdC 125,94g LIP 35,28g
Entrante	Caracolas con bolofesa vegetal	
Primero	Merluza a la provenzal con brócoli	
Segundo	Fruta	
Postre	Mazorca de maíz con sal	
Cena	Carne de ave /Fruta	

16	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 823,23 Prot 48,60g Ca 147,95mg Fe 7,29mg HdC 88,10g LIP 38,06g
Entrante	Sopa de cocido	
Primero	Alitas de pollo al ajillo con patatas	
Segundo	Fruta	
Postre	Chips de boniato al horno	
Cena	Pizza casera de verduras frescas de temporada	

17	Ensalada de verduras de temporada	Kcal 823,23 Prot 52,62g Ca 544,99mg Fe 8,09mg HdC 126,49g LIP 40,25g
Entrante	Fideua de pescado y marisco	
Primero	Tortilla de queso con tomate	
Segundo	Fruta ECO	
Postre	Parrillada de verduras	
Cena	Pescado al limón /Fruta	

18	Ensalada fresca ecológica	Kcal 745,29 Prot 35,64g Ca 126,63mg Fe 7,24mg HdC 99,20g LIP 28,14g
Entrante	Crema de lentejas rojas con manzana asada	
Primero	Goulash de magro con trigo tierno	
Segundo	Fruta	
Postre	Tostada de brotes con aguacate	
Cena	Huevos al plato /Fruta	

19	Menú Fin de Curso	Kcal
Entrante		Prot
Primero		Ca
Segundo		Fe
Postre		HdC
Cena		LIP

22	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

23	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

24	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

25	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

26	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

29	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

30	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

31	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

32	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

33	Entrante	Kcal
		Prot
		Ca
		Fe
		HdC
		LIP

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



1

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con verduras

Primero

Tortilla de patatas con queso fresco

Segundo

Fruta

Postre

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta sin gluten a la italiana

Primero

Merluza a la marinera**

Segundo

Fruta

Postre

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave (pasta sin gluten) con verduras

Primero

Pollo al horno con pimientos

Segundo

Fruta

Postre

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz con embutido permitido

Primero

Salmón al horno con zanahoria

Segundo

Yogur

Postre

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Garbanzos con verduras

Primero

Panini sin gluten

Segundo

Fruta

Postre

8

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Ensalada de pasta sin gluten

Primero

Abadejo al horno con verduras

Segundo

Fruta

Postre

9

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave (pasta sin gluten)

Primero

Pavo en salsa permitida con arroz

Segundo

Fruta

Postre

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con verduras

Primero

Tortilla francesa con jamón

Segundo

Fruta

Postre

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz a la cubana

Primero

Merluza a la plancha con verduras

Segundo

Yogur

Postre

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con verduras P/ECO

Primero

Pechuga a la plancha con patatas

Segundo

Fruta

Postre

15

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta sin gluten con boloñesa vegetal permitida

Primero

Merluza al horno con brócoli

Segundo

Fruta

Postre

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave (pasta sin gluten)

Primero

Alitas de pollo al horno con patatas

Segundo

Fruta

Postre

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Fideuà (sin gluten) de pescado y marisco

Primero

Tortilla de queso con tomate

Segundo

Fruta

Postre

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Crema de legumbres permitidas

Primero

Magro con salsa permitida con quinoa

Segundo

Fruta

Postre

19

Ensalada fresca de temporada

Entrante

MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO

Primero

Segundo

Postre

22

Entrante

Primero

Segundo

Postre

23

Entrante

Primero

Segundo

Postre

24

Entrante

Primero

Segundo

Postre

25

Entrante

Primero

Segundo

Postre

26

Entrante

Primero

Segundo

Postre

29

Entrante

Primero

Segundo

Postre

30

Entrante

Primero

Segundo

Postre

31

Entrante

Primero

Segundo

Postre

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



<p>1</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Lentejas con verduras</p> <p>Segundo: Tortilla de patatas con calabacín</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>2</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Pasta sin gluten a la italiana (sin lácteos)</p> <p>Segundo: Merluza a la marinera**</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>3</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Sopa de ave con verduras</p> <p>Segundo: Pollo al horno con pimientos</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>4</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Arroz con embutido permitido</p> <p>Segundo: Salmón al horno con zanahoria</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>5</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Garbanzos con verduras</p> <p>Segundo: Panini permitido</p> <p>Postre: Fruta</p>
<p>8</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Ensalada de pasta tricolor (sin queso)</p> <p>Segundo: Abadejo al horno con verduras</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>9</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Sopa de ave</p> <p>Segundo: Pavo en salsa permitida con cous cous</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>10</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Lentejas con verduras</p> <p>Segundo: Tortilla francesa con jamón</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>11</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Arroz a la cubana</p> <p>Segundo: Merluza a la plancha con verduras</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>12</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Alubias con verduras P/ECO</p> <p>Segundo: Pechuga a la plancha con patatas</p> <p>Postre: Fruta</p>
<p>15</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Pasta con boloñesa vegetal permitida (sin lácteos)</p> <p>Segundo: Merluza al horno con brócoli</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>16</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Sopa de ave</p> <p>Segundo: Alitas de pollo al horno con patatas</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>17</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Fideuà de pescado y marisco</p> <p>Segundo: Tortilla de patatas con tomate</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>18</p> <p>Entrante: Ensalada fresca de temporada</p> <p>Primero: Crema de lentejas</p> <p>Segundo: Magro** con salsa permitida y trigo tierno</p> <p>Postre: Fruta</p>	<p>19</p> <p>Entrante: MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>
<p>22</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>23</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>24</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>25</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>26</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>
<p>29</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>30</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>31</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>32</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>	<p>33</p> <p>Entrante:</p> <p>Primero:</p> <p>Segundo:</p> <p>Postre:</p>

Avda. 1º de Mayo (esq. Bailén) - 46100 Burjassot (Valencia)
T. 963 169 106 / F. 963 169 107 - www.colevisa.com
colevisa@colevisa.com - www.facebook.com/colevisa

Disponemos de menús adaptados a la edad de los niños, dietas, alergias, celiacía, etc. La evaluación nutricional se basa en el grupo de edad. Nuestros menús se preparan de acuerdo con la normativa del BOIB RD 39/2019 del 17 de Mayo sobre la promoción de la dieta mediterránea en los centros educativos y sanitarios de las Islas Baleares.

La información sobre los alérgenos está disponible en la cocina y en la dirección del centro. Se dará pan integral un día a la semana.

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



1

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Lentejas con verduras

Primero

Tortilla de patatas con queso fresco

Segundo

Fruta

Postre

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Macarrones integrales a la italiana

Primero

Merluza a la marinera**

Segundo

Fruta

Postre

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave con verduras

Primero

Pollo al horno con pimientos

Segundo

Fruta

Postre

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz con embutido permitido

Primero

Salmón al horno con zanahoria

Segundo

Yogur

Postre

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Garbanzos con verduras

Primero

Panini permitido

Segundo

Fruta

Postre

8

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Ensalada de pasta tricolor

Primero

Abadejo al horno con verduras

Segundo

Fruta

Postre

9

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave

Primero

Pavo en salsa permitida con cous cous

Segundo

Fruta

Postre

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Lentejas con verduras

Primero

Tortilla francesa con jamón

Segundo

Fruta

Postre

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz a la cubana

Primero

Merluza a la plancha con verduras

Segundo

Yogur

Postre

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con verduras P/ECO

Primero

Pechuga a la plancha con patatas

Segundo

Fruta

Postre

15

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta con boloñesa vegetal permitida

Primero

Merluza al horno con brócoli

Segundo

Fruta

Postre

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave

Primero

Alitas de pollo al horno con patatas

Segundo

Fruta

Postre

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Fideuà de pescado y marisco

Primero

Tortilla de queso con tomate

Segundo

Fruta

Postre

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Crema de lentejas

Primero

Magro en salsa permitida con trigo tierno

Segundo

Fruta

Postre

19

MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO

Primero

Segundo

Postre

22

Entrante

Primero

Segundo

Postre

23

Entrante

Primero

Segundo

Postre

24

Entrante

Primero

Segundo

Postre

25

Entrante

Primero

Segundo

Postre

26

Entrante

Primero

Segundo

Postre

29

Entrante

Primero

Segundo

Postre

30

Entrante

Primero

Segundo

Postre

31

Entrante

Primero

Segundo

Postre

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



1	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Pollo a la plancha con verduras
Postre	Fruta

2	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Macarrones (pasta de maíz) a la italiana
Segundo	Merluza a la marinera**
Postre	Fruta

3	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de cocido pasta especial con verduras
Segundo	Pollo al horno con pimientos
Postre	Fruta

4	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con embutido permitido
Segundo	Salmón al horno con zanahoria
Postre	Yogur

5	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Garbanzos con verduras
Segundo	Pizza permitida
Postre	Fruta

8	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Ensalada de pasta especial tricolor
Segundo	Abadejo al horno con verduras
Postre	Fruta

9	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave (pasta especial)
Segundo	Pavo en salsa permitida con cous cous
Postre	Fruta

10	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Lentejas con verduras
Segundo	Tortilla vegana (harina de garbanzos) de patatas con jamón
Postre	Fruta

11	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Arroz con tomate
Segundo	Merluza a la plancha con verduras
Postre	Yogur

12	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Alubias con verduras P/ECO
Segundo	Pechuga a la plancha con patatas
Postre	Fruta

15	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Pasta especial con boloñesa vegetal permitida
Segundo	Merluza al horno con brócoli
Postre	Fruta

16	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Sopa de ave (pasta especial)
Segundo	Alitas de pollo al horno con patatas
Postre	Fruta

17	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Fideuà (pasta especial) de pescado
Segundo	Tortilla vegana de patata y queso con tomate
Postre	Fruta

18	Ensalada fresca de temporada
Entrante	
Primero	Crema de lentejas
Segundo	Goulash de magro con cous cous*
Postre	Fruta

19	MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

22	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

23	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

24	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

25	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

26	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

29	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

30	
Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

Entrante	
Primero	
Segundo	
Postre	

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



1

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Lentejas con verduras

Primero

Tortilla de patatas con queso fresco

Segundo

Fruta

Postre

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Macarrones integrales a la italiana

Primero

Lomo cinta a la plancha con verduras

Segundo

Fruta

Postre

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave con verduras

Primero

Pollo al horno con pimientos

Segundo

Fruta

Postre

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Arroz brut

Primero

Pavo plancha con zanahoria

Segundo

Yogur

Postre

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Garbanzos con verduras

Primero

Pizza margarita

Segundo

Fruta

Postre

8

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Ensalada de pasta tricolor

Primero

Tortilla de queso con tomate

Segundo

Fruta

Postre

9

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de ave

Primero

Ragout de pavo con cous cous

Segundo

Fruta

Postre

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Lentejas con verduras

Primero

Tortilla francesa con jamón

Segundo

Fruta

Postre

11

Ensalada ECO de temporada

Entrante

Arroz a la cubana

Primero

Lomo a la plancha con verduras

Segundo

Yogur

Postre

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Alubias con verduras P/ECO

Primero

Pechuga a la plancha con patatas

Segundo

Fruta

Postre

15

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Pasta con boloñesa vegetal permitida

Primero

Magro al horno con brócoli

Segundo

Fruta

Postre

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Sopa de cocido

Primero

Alitas de pollo al ajillo con patatas

Segundo

Fruta

Postre

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Fideuà de verduras

Primero

Tortilla de queso con tomate

Segundo

Fruta

Postre

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Crema de lentejas

Primero

Goulash de magro con trigo tierno

Segundo

Fruta

Postre

19

MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO

Primero

Segundo

Postre

22

Entrante

Primero

Segundo

Postre

23

Entrante

Primero

Segundo

Postre

24

Entrante

Primero

Segundo

Postre

25

Entrante

Primero

Segundo

Postre

26

Entrante

Primero

Segundo

Postre

29

Entrante

Primero

Segundo

Postre

30

Entrante

Primero

Segundo

Postre

31

Entrante

Primero

Segundo

Postre

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre

FRUTAS DE TEMPORADA:

Cereza, Fresa, Melocotón,
Melón, Nectarina, Sandía,
Plátano y Piña

ALÉRGENOS



1

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas (150g 3R) con verduras

Segundo Tortilla de patatas (120g 1R) queso fresco

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

2

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Macarrones integrales a la italiana (180g 4R)

Segundo Merluza a la marinera**

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

3

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de ave con verduras (180g 4R)

Segundo Pollo al horno con pimientos

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

4

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz brut (160g 4R)

Segundo Salmón al horno con zanahoria

Postre Yogur (0,5g 1R) Pan (30g 1,5R)

5

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Garbanzos con verduras (150g 3R)

Segundo Pizza (80g 2R)

Postre Fruta (1R)

8

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Ensalada de pasta tricolor (180g 4R)

Segundo Abadejo a la vizcaína

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

9

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de ave (90g 2R)

Segundo Ragout de pavo con cous cous (90g 2R)

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

10

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Lentejas con verduras (200g 4R)

Segundo Tortilla francesa con jamón

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

11

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Arroz a la cubana (160g 4R)

Segundo Merluza a la plancha con verduras

Postre Yogur (0,5g 1R) Pan (30g 1,5R)

12

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Alubias con verduras P/ECO (150g 3R)

Segundo Pechuga a la plancha con patatas (35g 1R)

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

15

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Caracolas con boloñesa vegetal (180g 4R)

Segundo Merluza al horno con brócoli

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

16

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Sopa de cocido (135g 3R)

Segundo Alitas de pollo al horno con patatas (35g 1R)

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

17

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Fideuà de pescado y marisco (180g 4R)

Segundo Tortilla de queso (sin patatas) con tomate

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

18

Ensalada fresca de temporada

Entrante

Primero Crema de lentejas (150g 3R)

Segundo Goulash de magro con trigo tierno (45g 1R)

Postre Fruta (1R) Pan (20g 1R)

19

Entrante

Primero MENÚ FIN DE CURSO PERMITIDO

Segundo

Postre

22

Entrante

Primero

Segundo

Postre

23

Entrante

Primero

Segundo

Postre

24

Entrante

Primero

Segundo

Postre

25

Entrante

Primero

Segundo

Postre

26

Entrante

Primero

Segundo

Postre

29

Entrante

Primero

Segundo

Postre

30

Entrante

Primero

Segundo

Postre

31

Entrante

Primero

Segundo

Postre

32

Entrante

Primero

Segundo

Postre

33

Entrante

Primero

Segundo

Postre